

Fonds de Veau Premium CHEF®
Pot de 640 g pour 8 L à 15 L



CODE EAN

761303 158659 2

DESCRIPTION DU PRODUIT



Fonds de veau à texture en pâte et à conservation ambiante.

INGRÉDIENTS

Jus concentré de cuisson de viande de veau 21,2% et extrait de veau, arômes (blé), légumes : carotte, céleri, purée d'oignon, concentré de tomate ; fécule de pomme de terre, maltodextrine, sel, huile de tournesol, purée d'ail réhydraté, émulsifiant : E471.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : blé, céleri.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : aucun.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Porter à ébullition, arrêter la cuisson.

DOSAGES

Produit en pâte	Base de sauce		Produit en pâte	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
80 g	1 litre	1 litre	43 g	1 litre	1 litre
Le pot	8 litres	8 litres	Le pot	15 litres	15 litres

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mise en œuvre.

UTILISATION

Base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes, en déglaçage pour la confection de jus corsés.
Peut s'utiliser, à l'identique d'une glace, pour enrichir une préparation chaude ou froide (vinaigrette au jus de viande, farce…) à toutes les étapes de sa mise en oeuvre.
Mouillement pour vos sautés et estouffades, braisage et glaçage des légumes.
Fonds non lié pour une plus grande liberté d'utilisation.



Fonds de Veau Premium CHEF®
Pot de 640 g pour 8 L à 15 L



CODE EAN

761303 158659 2

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g		Par litre préparé avec 80 g	
Energie	259	kcal	207	kcal
	1092	kJ	874	kJ
Protéines	15,0	g	12,0	g
Glucides	33,5	g	26,8	g
- dont sucres	6,5	g	5,2	g
Lipides	7,0	g	5,6	g
- dont acides gras saturés	0,6	g	0,5	g
- dont acides gras trans	0,2	g	0,2	g
Fibres	1,1	g	0,9	g
Sodium	4,8	g	3,8	g*

Bénéfices nutritionnels

- À faible teneur en matières grasses.
- Acides Gras Trans < 1% grâce à une sélection de matières grasses non hydrogénées.

*Equivalent à 9,8 g de sel pour 1 litre.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Fonds à texture en pâte et à conservation ambiante.
Ce fonds est élaboré à partir de jus de cuisson concentrés et de garnitures aromatiques. Préparé avec des ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, ce fonds, d'une grande qualité apporte une saveur inédite. Sa texture en pâte souple permet une mise en oeuvre simple et immédiate.
Conditionné en pot refermable et empilable pour un stockage facile. Recette sans exhausteur de goût ajouté.
La puissance d'un fonds traditionnel réduit longuement, alliée à la finesse du goût de veau, vous assurant une performance optimale en recette.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais.
Après ouverture, conserver au réfrigérateur (maximum +6°C) et consommer dans les 15 jours.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Pot	761303 158659 2	640 g	695 g	94,5 x 94,5 x 112
Unité de distribution (UD)	Carton	7613031586608	3,84 kg	4,22 kg	291 x 200 x 115
Palette				498,00 kg	1200 x 800 x 955

Code PA	Code Article	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
68.110.003.a	12051088	6	16	7	112	672



